51e Année. — N° 15 Dimanche 15 Avril 1934.

Tome ci

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* " et " *La vigne americaine* "

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ
Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences),
Membre de l'Académie d'Agriculture de France,
Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

et

P. DEGRULLY
Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques,
Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier,
Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit.
Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

---

Le Progrès Agricole parait tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

---

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

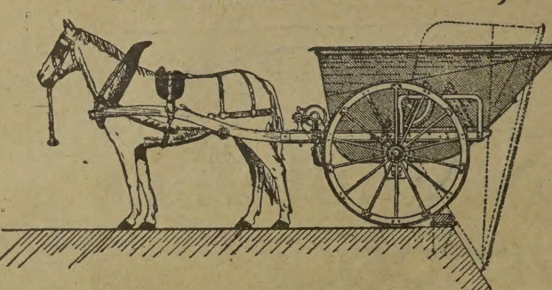
Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53

Viticulteurs,

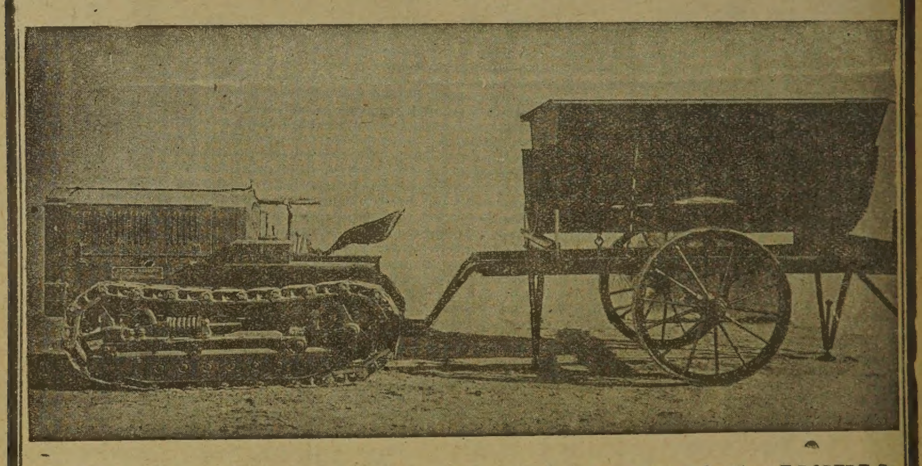


Ne passez pas vos commandes pour haquets à sulfater et pastières à vendanges sans consulter la Maison

F. ROBERT
INGÉNIEUR-CONSTRUCTEUR
12, rue Elie-de-Beaumont
ALGER

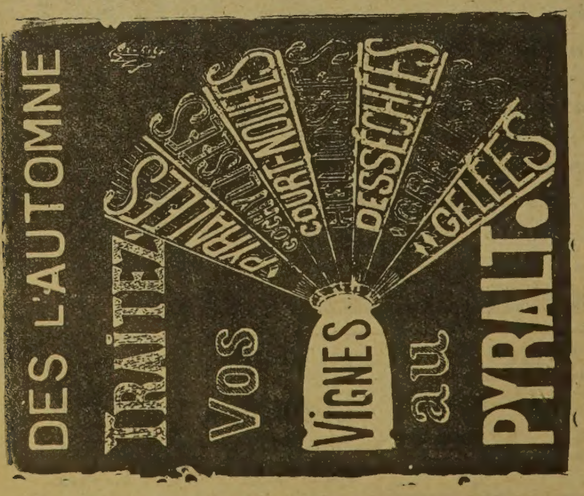
Tombereau métallique
à basculement mécanique
sans choc à relevage automatique
Inusable et Indestructible

Indispensable à toute Exploitation Agricole et Viticole



Remorque à benne basculant sur les côtes pour tracteurs de toutes marques Système F.ROBERT. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres. En enlevant la benne et en la remplaçant par un platelage en bois, on a une remorque pour tous usages. — *Pour tous renseignements. s'adresser à :*

M. SIGALA, représentant, à LA LIVINIÈRE (Hérault)



Maximum de Rendement
Minimum de Frais

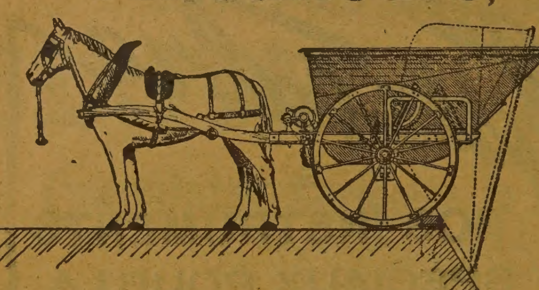
C'est votre Intérêt !

Traitement spécial pour chaque cas particulier. Plusieurs milliers d'hectares traités chaque année avec succès.

Pour tous Renseignements techniques sur le Pyraltage-Néo-Cultural

s'adresser aux Etablissements
DOCOR-GRAZAILLE, à Carcassonne.

Viticulteurs,

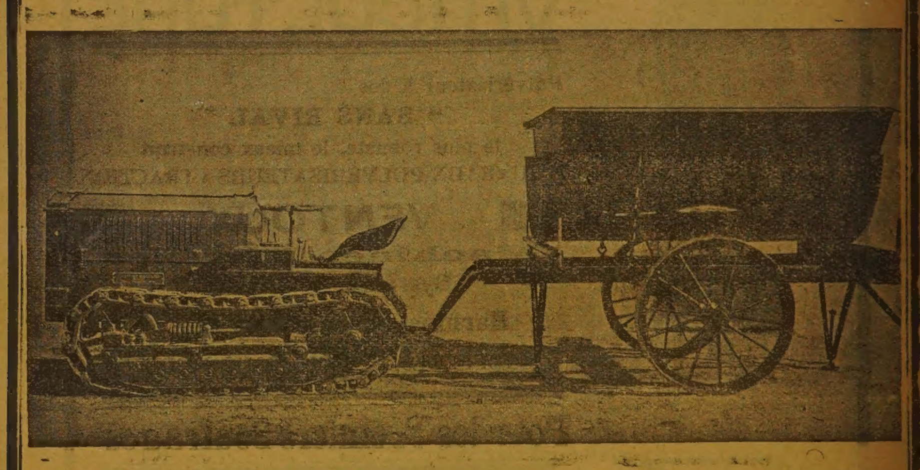


Ne passez pas vos commandes pour haquets à sulfater et pastières à vendanges sans consulter la Maison

F. ROBERT
INGÉNIEUR-CONSTRUCTEUR
12, rue Elie-de-Beaumont
ALGER

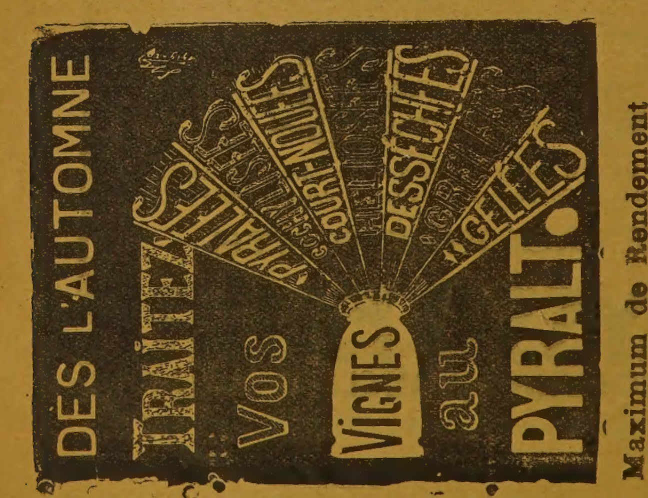
Tombereau métallique
à basculement mécanique
sans choc à relevage automatique
Inusable et Indestructible

Indispensable à toute Exploitation Agricole et Viticole



Remorque à benne basculant sur les côtés pour tracteurs de toutes marques Système F. ROBERT. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres. En enlevant la benne et en la remplaçant par un platelage en bois, on a une remorque pour tous usages. — *Pour tous renseignements, s'adresser à :*

M. SIGALA, représentant, à LA LIVINIÈRE (Hérault)



Maximum de Rendement
Minimum de Frais

C'est votre Intérêt !

Traitement spécial pour chaque cas particulier Plusieurs milliers d'hectares traités chaque année avec succès

Pour tous Renseignements techniques sur le Pyraltage-Néo-Cultural

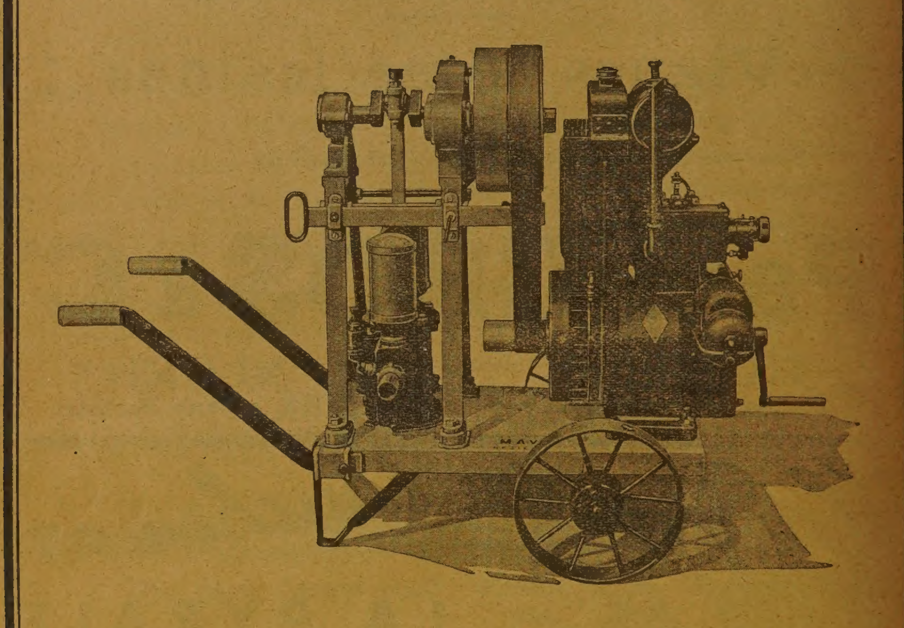
s'adresser aux Etablissements

DOCOR-GRAZAILLE, à Carcassonne


votre cauchemar!
LA PYRALE
L'ESCA
cesseront d'être un cauchemar si vous pulvérisez sur vos ceps
L'HYPERPYRALICIDE
la plus active des solutions arsenicales. En effectuant cette opération l'hiver vous détruirez également les Cochylis et Eudémis avant leur chrysalidation.
Toute documentation gratuite à
Anciens E^ts F. BÉCHARD
Cie méditerranéenne
de produits chimiques
MONTPELLIER
Pub. R. L. Dupuy

Ce que l'on ne trouvait plus

LA MOTO-POMPE DE QUALITE



la Moto-Catalane MAV

EST INUSABLE ET SILENCIEUSE

Pompe tout cuivre épais à boulets
Presse-étoupes spécial MAV ne coulant pas
Démultiplication par carter étanche
Engrenages taillés silencieux
Roulements à billes S K F
Graissage sous pression TECALEMIT

DEMANDEZ LA NOTICE P

Lucien BETEILLE Constructeur **BEZIERS**


Qui dit pulvérisation dit: Vermorel!
FLEURS...
VIGNES...
ARBRES...
CÉRÉALES...
BADIGEONNAGE...
Vermorel
VILLEFRANCHE (Rhône)
Succursales : Paris, Marseille,
Montpellier, Strasbourg.
Pub. R. L. Dupuy



les plus hauts rendements
avec
VIGOR
l'engrais qui paie
parce qu'il est fabriqué scientifiquement, avec des matières premières choisies, selon les méthodes spéciales de
LA LITTORALE
BÉZIERS
PYRALMORE
CONCENTRÉ
PYRALE
COCHYLIS
FUMAGINE
ALTISE
ESCA
SINFRA-PYRALMORE
BÉZIERS
COMPLEXE ARSÉNO-ANTHRACENIQUE BILIAIRE

Édition du Midi

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

DIRIGÉ PAR L. DEGRULLY et L. RAVAZ
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction. PAUL DEGRULLY, Professeur à l'École nationale d'Agriculture
Docteur en Droit.

AVEC LE CONCOURS

de MM. les Professeurs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs départementaux et spéciaux d'agriculture et d'un grand nombre
d'agriculteurs et de viticulteurs

51e ANNÉE — 1er SEMESTRE
TOME CI

MONTPELLIER
Bureaux : rue d'Albisson, 1

1934

51e Année. — N° 1 7 Janvier 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Les Rupestris-Berlandieri

Comme on sait, ils ont été créés pour communiquer au V. Berlandieri la faculté de reprise de bouture qu'il n'avait pas.

Les premiers de ces hybrides sont dus à MM. Millardet et de Grasset. Ce sont les nos 301, 219 et leurs variations *a*, *b* et *c*. Plantés dès 1886 dans les terres semi-calcaires, dites de *groies* de la Charente et de la Charente-Inférieure, ils ont mis en évidence, plus que le Berlandieri pur qui était alors inexistant pratiquement, les propriétés calcicoles de cette espèce. Au milieu d'une foule d'anciens porte-greffes et même de Vinifera Rupestris, ils tranchaient nettement par leur couleur plus ou moins verte sur la couleur plus pâle de leurs voisins. Et il est apparu qu'ils pourraient donner une solution au moins partielle à la question de la reconstitution des terrains chlorosants des Charentes, où jusqu'alors aucune vigne américaine n'avait prospéré.

Plus tard sont venus les Rupestris-Berlandieri de Castel : les numéros 220, 20029, 20035, 20031, 7821.

Ces premiers hybrides ne se sont pas répandus ; il faut peut-être en accuser les pépiniéristes de l'époque. Ils ont, en effet, le gros inconvénient de produire peu de longs sarments greffables, d'être de faible rendement, de donner beaucoup de petites ramifications inutilisables. C'est que les Rupestris générateurs utilisés étaient les variétés du début, qui poussent en buisson et donnent des sar-

ments courts. C'est aussi que la reprise à la greffe est généralement mauvaise, que pour la réussir à peu près, il faut prendre des précautions spéciales gênantes ; tous défauts qui ont passé en partie dans les hybrides avec V. Berlandieri.

Et puis, la mode était à d'autres porte-greffes.

L'intervention du Rupestris du Lot en substitution aux Rupestris, Martin, Ganzin et divers, changea la destinée des hybrides de Rupestris et de Berlandieri. Le Rupestris du Lot est une vigne très vigoureuse, donnant même de longs sarments quand elle est taillée de manière à leur donner tout de suite une direction horizontale, et de fort calibre, parfois même trop fort, presque pas ramifiés, en somme une bonne vigne pour pépiniéristes. Elle est, d'autre part, par elle-même, très résistante à la chlorose ; dans les pays chauds et secs, elle prospère presque dans les terrains les plus calcaires ; elle n'est insuffisante que dans les régions pluvieuses, où elle a d'ailleurs d'autres défauts.

Ces propriétés devaient la faire rechercher comme facteur d'hybridation avec V. Berlandieri. Et elle a été utilisée à cette fin à l'étranger par MM. Paulsen et Ruggieri ; et en France par M. Richter et puis par M. Couderc, etc.

M. Paulsen en a sélectionné 6 variétés, dont la meilleure est le 1103, et M. Ruggieri 7 dont les meilleures sont les n°s 140 et 42, d'après les observations faites par M. Paulsen dans ses champs d'expériences.

A noter que les hybrides de ce groupe nés en Sicile se sont montrés encore supérieurs à ceux nés en France. Cependant la comparaison ne paraît pas avoir été faite avec les meilleurs de chez nous. — Au fond, entre les uns et les autres, s'ils ont les mêmes générateurs — et le Rupestris du Lot est le même partout—, ils ont sensiblement les mêmes aptitudes ; car parmi tous les individus issus d'une même hybridation, on a toujours choisi les meilleurs. Les seules différences pourraient tenir aux sortes de Berlandieri utilisées ; celles d'Italie ne doivent pas différer beaucoup de celles de France.

Les hybrides Richter sont aujourd'hui très répandus ; ils sont aussi les plus connus. Ce sont les n°s 57, 99, 110 et quelques autres peut-être moins bons. Dans le Midi de la France et en Espagne, ils prennent une place de plus en plus grande et, en Algérie, ils se substituent aux Riparia-Berlandieri qui y faiblissent par excès de production, c'est-à-dire par une taille trop généreuse — et même parfois au Rupestris du Lot, qui cependant n'y est pas sans mérites. Ils reprennent bien de bouture, se greffent facilement et sur place et sur table.

La valeur de ces numéros est sensiblement la même. A en juger par la production ou le rapport F/V de la production F à la puissance

de végétation *V*, les écarts constatés varient d'une année à l'autre, tantôt dans un sens tantôt dans un autre. J'ai vu le 57 valoir 99 et 110. Aujourd'hui, en Algérie paraît-il, 99 l'emporte sur 110, au moins dans les terres compactes. En France, ils m'ont paru sensiblement égaux.

Le 261-50 Couderc a été mis plus récemment dans le commerce. « Un essai fait à Tout Blanc, près Cognac (Charente), dit M. Couderc, dans la craie à 73 o/o a montré que 261-50 en supportait autant que 161-49 — 261-50 est d'une extrême vigueur, grossit rapidement du tronc ; il fait de gros bois, droits, presque sans ramifications. Il reprend très facilement soit en boutures soit en greffes-boutures. Il est probable que 261-50 rendra de grands services à la viticulture. »

Venu un peu tard et sans publicité suffisante, ce porte-greffe n'a pas pris une place importante dans nos vignobles.

A citer encore comme ayant présenté de l'intérêt à un moment, le 17-37, qui est non une production, mais une sélection de Millardet. En Sicile, ce numéro hybride naturel avait la faveur de M. Paulsen. Depuis... il est moins apprécié, surtout, probablement, parce qu'il reprend plutôt mal de bouture ; peut-être aussi n'est-il pas un descendant du Lot. — Et il y en a beaucoup d'autres, dont l'histoire est déjà achevée.

J'ai, moi aussi, il y a bientôt 35 ans, réalisé des hybridations entre Rupestris et Berlandieri. D'abord avec Rupestris Martin, dont sont issus P. D. A et B puis avec Rupestris du Lot, et dont ont été retenus les numéros 4-1 ; 3-1 ; 1-1 et 1-3. Ils ne sont pas sortis des champs d'essais de l'Ecole, ne les ayant pas mis dans le commerce. Ils valent sensiblement tous ceux du même groupe — du moins je le crois.

Les caractères généraux de tous les hybrides de Berlandieri et de Rupestris sont une grande vigueur, un grossissement rapide du tronc qui donne dès les premières années de belles souches, et qui se tiennent bien ; une fructification, dans les pays chauds, très bonne ; moins bonne évidemment dans les régions froides ou pluvieuses, où la maturité doit être aussi retardée. Ils constituent donc de bons porte-greffes pour les terrains calcaires du Midi de la France, de l'Espagne, de l'Italie, de l'Afrique du Nord. Ces qualités sont évidemment liées à la nature du système radiculaire. Ils reprennent suffisamment bien de boutures, mais moins bien tout de même que Rupestris, et comme les racines sont moins nombreuses, elles sont aussi plus fortes, plus charnues, qualités leur venant du Berlandieri, et plus longues, pouvant ainsi pénétrer plus profondément dans les

sols compacts se fissurant, ou plus ou moins rocheux, pour trouver la fraîcheur qui manque aux racines superficielles.

Leur résistance au phylloxéra est de tout premier ordre, bien que parfois les racines qui naissent près du collet portent d'assez nombreuses tubérosités superficielles.

Les froids

Des froids très vifs, accompagnant souvent la neige, sont venus troubler les travaux du vignoble. L'épaisseur de terre gelée est si forte qu'aucun instrument de culture ne peut y pénétrer sans grand effort. Labour, déchaussage, fumure, tout a été arrêté. Et alors, ne pouvant pas faire autre chose, on a taillé, peut-être un peu tôt. La taille dans les régions chaudes est très avancée, elle n'est même pas commencée où la neige est tombée et persiste encore.

Ces froids, très rigoureux, le thermomètre ayant atteint —17° dans le Centre de la France, et beaucoup plus dans l'Est et à l'étranger, ont pu causer des dommages aux vignes. Tout ce qui est sous la neige est à l'abri, mais ce qui est au-dessus a pu souffrir, ce dont il est facile de s'assurer, en coupant transversalement les yeux en leur milieu. Si la section est verte au centre, pas de mal ; si elle est brune, ils sont détruits. Nos lecteurs feront bien de s'assurer de ce qu'il en est réellement, car il auront à en tenir compte lors de l'exécution de la taille.

Le Midi de la France a eu quelques désastres. Ils se sont produits dans les vignes couvertes d'eau, soit par la submersion, soit comme dans la plaine de Narbonne, par l'inondation.

L'eau s'est nécessairement congelée à la surface, formant une couche de glace plutôt épaisse. Tant qu'elle s'est maintenue au même niveau, rien de grave ne s'est passé ; mais quand elle s'est écoulée par infiltration ou autrement, la glace est restée suspendue, accrochée aux bras des souches, et, pesant sur eux de tout son poids, elle en a amené la cassure, notamment à leur point d'insertion sur le pied. Un même poids de pierre, en temps ordinaire, n'aurait pas produit le même effet. C'est que la glace, pour se former, dessèche les organes sur lesquels elle se produit. C'est parce qu'elle dessèche les troncs des arbres, que la gelée les fait éclater.

Des cas de ce genre se sont produits à diverses reprises dans les vignobles submergés, au temps où la submersion était plus généralisée qu'aujourd'hui.

Ce qu'il y a à faire alors, c'est de continuer la submersion, de manière que la glace porte toujours sur l'eau, jusqu'à ce que le dégel

se soit produit, ou bien briser la glace à mesure qu'elle se forme, ce qui n'est pas toujours facile, pour qu'elle soit en couche mince.— Les vignes ainsi maltraitées devront être reformées par une taille appropriée.

Traitements d'hiver : I. La fumagine

Cette maladie est causée comme on sait par une cochenille blanche appelée jadis *Dactylopius vitis* et maintenant *Pseudococus vitis*, car les insectes changent de nom de temps en temps, comme tous les malfaiteurs.

Elle passe l'hiver sous les écorces des bras et des souches ; de là, au printemps, elle se dirige vers les feuilles, les grappes. Sur les feuilles, elle se fixe à la face inférieure contre les nervures qui lui fournissent la nourriture ; elle est généralement d'abord inoffensive ou presque, puis elle les noircit. Sur les grappes, elle se fixe partout, elle se fixe aussi sur les sarments ; et quand elle est très nombreuse, elle amène tout de même, par les ponctions qu'elle fait à ses organes, un épuisement, qui a surtout pour conséquence d'arrêter ou de ralentir leur aoûtement et donc la maturation.

D'autres cochenilles vivent sur la vigne pendant l'été. Elles sont nécessairement un peu nuisibles, mais pas assez pour qu'on se préoccupe de les combattre, au moins en France.

Le *Dactylopius vitis* est surtout nuisible par le miellat sucré qu'il secrète sur les organes sur lesquels il vit. C'est une sorte de sirop, très gluant, qui nourrit copieusement un champignon noir, le *Fumaga vagans*. Celui-ci se multiplie très vite et donne une couleur noire repoussante à tous les organes de la vigne, même au vieux bois. Les raisins sont inutilisables.

Comment combattre cette affection ? Comme l'insecte vit sous les écorces pendant l'hiver, l'ébouillantage, les bouillies arsenicales devraient donner des résultats ; ils en donnent en effet, mais semble-t-il d'insuffisants. Et depuis longtemps, dans le Sud-Ouest de la France, Médoc, etc., on emploie en badigeonnage des bras et du tronc, après la taille et un bon nettoyage du pied, une bouillie composée comme suit :

Goudron ou huile lourde........	4 kilogs.
Chaux vive....................	8 kilogs.
Eau..........................	100 litres.

Faire un lait de chaux très épais (par exemple dans 20 litres d'eau), et verser peu à peu dans ce lait de chaux et en agitant longuement,

le goudron ou l'huile lourde ; la bouillie est faite quand elle est devenue bien homogène.

Appliquer, soit au pinceau, soit au pulvérisateur à jet élargi sur les bras et le tronc. Inutile de toucher aux courts et longs bois.

Ce traitement peut être appliqué durant tout l'hiver.

M. Vivet, a proposé et vulgarisé la formule suivante :

Huile lourde ou goudron...............	10	kilos
Chaux en pierre....................	30	—
Eau quantité suffisante pour..........	100	litres

Même préparation que ci-dessus. Seulement, elle impose le pinceau. Elle est aussi vraisemblablement plus efficace.

La chaux en lait de chaux bien concentré a, par elle-même, une action sur la cochenille, mais le goudron est l'agent le plus actif. Il agit par les huiles qu'il contient.

Ces huiles, on les a isolées par distillation. Celles qui passent entre 200 et 300 degrés constituent les huiles d'ánthracène légères. Elles ne sont pas solubles dans l'eau, mais, additionnées d'un produit mouillant, elles s'émulsionnent fort bien et peuvent alors être employées pour le traitement d'hiver des vignes — ou des arbres fruitiers — qu'elles enveloppent d'une couche continue.

On les trouve dans le commerce tout émulsionnées ; il n'y a plus qu'à les étendre d'eau dans la mesure indiquée par le fabricant.

L'étude des conditions de leur utilisation en a été faite par M. Delassus, chef de la défense des végétaux en Algérie, où la fumagine est très fréquente et tend à se propager, dans un livre fort bien fait qui a pour titre : « Les ennemis de la vigne ».

En France, c'est dans les régions cotières de la Méditerranée et de l'Océan que cette maladie est parfois très nuisible.

Mais on a les moyens de s'en débarrasser.

La production de 1933

Le détail des déclarations de récolte par département vient de paraître à l'*Officiel*. Nous le donnerons dans notre prochain numéro. En attendant, rectifions deux erreurs de notre précédente chronique :

1° Le prix de l'alcool rectifié proposé par la Commission était de 550 et non de 450 francs.

2° En demandant que la concentration du vin par le froid, s'il était nécessaire, pour prévenir des abus, de la soumettre à une réglementation, il lui soit appliqué les mêmes dispositions qu'à la Concentration des moûts, M. le Colonel Mirepoix s'est exprimé au nom de la C. G. V.

L. Ravaz.

BLOCAGE D'UNE PARTIE DES VINS DE LA RECOLTE 1933

(*Décret du 29 décembre*)

Le Président de la République française, décrète :

Art. 1er, § 1er. — Les quantités de vin de la récolte de 1933, que les viticulteurs visés à l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée doivent conserver à la propriété, sont fixées à la proportion ci-après de la récolte totale :

3 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 400 et 1.000 hectolitres ;

4,50 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 1.001 et 3.000 hectolitres ;

6 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 3.001 à 5.000 hectolitres ;

7,50 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 5.001 et 10.000 hectolitres ;

9 pour 100 lorsque la récolte est comprise entre 10.001 et 20.000 hectolitres ;

12 pour 100 lorsque la récolte est comprise entre 20.001 et 50.000 hectolitres :

15 p. 100 lorsque la récolte dépasse 50.000 hectolitres.

§ 2. — Les taux prévus au premier alinéa du présent article sont augmentés d'un point en ce qui concerne les viticulteurs dont le vignoble accuse, en 1933, comparativement à 1928, une augmentation de superficie productive supérieure à 10 hectares.

§ 3. — Pour tenir compte du rendement à l'hectare, les taux de blocage obtenus par application des alinéas 1er et 2 précédents sont majorés de :

10 p. 100 quand ce rendement est compris entre 60 et 80 hectolitres.

20 p. 100 quand ce rendement est compris entre 81 et 100 hectolitres.

30 p. 100 quand ce rendement est compris entre 101 et 125 hectolitres.

40 p. 100 quand ce rendement est compris entre 126 et 150 hectolitres.

50 p. 100 quand ce rendement dépasse 150 hectolitres.

§ 4. — Si des parcelles entrées en production postérieurement à 1928 ont été vendues, cédées ou données à bail après le 8 juillet 1933; le blocage atteint les acheteurs, cessionnaires ou bailleurs, quelle que soit l'importance de leur production. Si cette dernière est inférieure à 400 hectolitres, le premier élément du blocage, relatif à la récolte globale, est appliqué au taux prevu pour les productions comprises entre 400 et 1.000 hectolitres.

§ 5. — En aucun cas, les quantités bloquées ne peuvent excéder 25 p. 100 de la récolte.

§ 6. — Des réductions proportionnelles de chaque prestation pourront être opérées par l'administration afin de maintenir les quantités de vin effectivement bloquées dans la limite de 3 millions d'hectolitres au maximum pour l'ensemble du territoire métropolitain et algérien.

Art. 2. — Les quantités de vin à retenir à la propriété sont calculées d'après la déclaration de récolte de chaque exploitant, sauf si une société est propriétaire, concessionnaire ou locataire des terrains ; auquel cas, les déclarations souscrites par les exploitants de ces terrains sont cumulées.

Art. 3. — Les quantités de vin en provenance de l'étranger que les importateurs doivent posséder en leur possession et représenter à toute réquisition sont fixées comme suit, pour les importations opérées du 1er octobre 1933 au 30 septembre 1934 :

3 p. 100 lorsque ces importations seront comprises entre 400 et 1.000 hectolitres.

4,50 p. 100 lorsque ces importations seront comprises entre 1.001 et 3.000 hectolitres.

6 p. 100 lorsque ces importations seront comprises entre 3.001 et 5.000 hectolitres.

7,50 p. 100 lorsque ces importations seront comprises entre 5.001 et 10.000 hectolitres.

9 p. 100 lorsque ces importations seront comprises entre 10.001 et 20.000 hectolitres.

12 p. 100 lorsque ces importations seront comprises entre 20.001 et 50 000 hectolitres.

15 p. 100 lorsque ces importations dépasseront 50.000 hectolitres.

Art. 4. — Les ministres de l'agriculture, du commerce et de l'industrie et du budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel*.

ALBERT LEBRUN.

DISTILLATION OBLIGATOIRE D'UNE PARTIE DES VINS DE LA RÉCOLTE 1933

(*Décret du 29 décembre*)

Le Président de la République française,

Décrète :

Art. 1er. — Les viticulteurs visés par l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée sont tenus de distiller ou de faire distiller une quantité d'alcool correspondant au pourcentage suivant de leur récolte de 1933 :

1 décilitre d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 400 et 1.000 hectolitres.

1 décilitre 2 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 1.001 et 3.000 hectolitres.

1 décilitre 4 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 3.001 et 5.000 hectolitres.

1 décilitre 6 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 5.001 et 10.000 hectolitres.

1 décilitre 8 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 10.001 et 20.000 hectolitres.

2 décilitres d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 20.001 et 50.000 hectolitres.

2 décilitres 2 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes supérieures à 50.000 hectolitres.

Les quantités ainsi déterminées sont majorées de :

10 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 60 et 80 hectolitres.

20 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 81 et 100 hectolitres.

30 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 101 et 125 hectolitres.

40 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 126 et 150 hectolitres.

50 p. 100 quand le rendement à l'hectare excède 150 hectolitres.

Art. 2. — Les quantités d'alcool à produire sont calculées dans les conditions prévues au dernier alinéa de l'article 15 du décret du 1er août 1931.

Art. 3. — L'alcool devra être produit avant le 1er juin 1934, sous le contrôle des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses. Il ne pourra provenir que de la distillation du vin, à l'exclusion des piquettes, des marcs, des lies épaisses et, en général, de tous les sous-produits du vin; sa richesse alcoolique ne devra pas être inférieure à 60 degrés centésimaux à la température de 15 degrés centigrades.

Lorsqu'il ne proviendra pas de la distillatisn du vin de la récolte personnelle du viticulteur, sa fabrication ne pourra remonter à une date antérieure au 20 décembre 1933.

Art. 4. — Sauf en ce qui concerne les prestations inférieures à 5 hectolitres d'alcool pur, l'alcool produit sera acquis par l'Etat, auquel il devra être livré avant le 30 septembre 1934.

Toutefois, l'administration pourra renoncer à l'achat, lorsqu'en raison des faibles quantités d'alcool à acheter dans une même région, l'enlèvement des produits entraînerait des frais plus élevés et présenterait des difficultés particulières.

Art. 5. Les prix d'achat sont fixés ainsi qu'il suit, à l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades :

1° Alcool rectifié bon goût, 550 fr.;

2° Flegmes titrant au moins 90°, 500 fr.;

3° Flegmes titrant entre 81 et 90°, 490 fr.;

4° Flegmes titrant entre 71 et 80°, 480 fr.;

5° Flegmes titrant entre 60 et 70 degrés, 470 fr.

Ces prix s'entendent à l'alcool rendu sur wagon gare expéditrice, dans les wagons réservoirs de l'acheteur ou, au gré de celui-ci, dans des fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par chemin de fer, à plein et à vide, étant à la charge de l'acheteur.

En ce qui concerne les alcools devant être transportés par mer, ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur quai d'un port désigné par l'acheteur dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par mer étant à la charge de l'acheteur ; les frais de reprise des fûts sur le même quai et le transport à vide sont à la charge des vendeurs.

Art. 6. — Un bordereau sera établi en double exemplaire par le vendeur et certifié par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses au moment de la reconnaissance des livraisons. Ce bordereau mentionnera :

1° Les nom et adresse du vendeur ;

2° S'il y a lieu, les noms et adresses des viticulteurs pour le compte de qui la livraison est opérée ;

3° Le volume et le degré réels des spiritueux livrés, ainsi que la quantité d'alcool pur y contenue.

Un exemplaire du bordereau devra être immédiatement et directement transmis par le vendeur au chef du service des alcools, 8, boulevard Brune, à Paris. Le second exemplaire sera conservé par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Art. 7. — Les quantités d'alcool payées au vendeur sont celles reconnues sur wagon ou sur quai par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses et figurant au bordereau et au titre de mouvement.

Les payements à chaque vendeur, d'après les quantités reconnues, seront effectués chaque quinzaine, par voie de virement au compte ouvert

dans une banque ou dans un bureau de chèques postaux au nom du vendeur.

Art. 8. — Les vendeurs pourront être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par le service des alcools.

Dans ce cas, des acomptes s'élevant aux neuf dixièmes du prix d'achat des alcools stockés seront alloués aux producteurs dès achèvement de la fabrication ; il sera, en outre, attribué, pour freinte, location de bacs, assurance et frais divers, une indemnité de 60 centimes par mois et par hectolitre d'alcool stocké.

Art. 9. — Pour effectuer leurs livraisons, les viticulteurs sont autorisés à acheter du vin ou de l'alcool dont la fabrication ne remonte pas à une date antérieure au 20 décembre 1933.

Lorsque les intéressés justifieront que le vin mis en œuvre était propre à la consommation, l'opération sera considérée comme ne revêtant pas un caractère commercial.

Art. 10. — Les ministres de l'agriculture, des finances et du budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel.*

Albert LEBRUN.

A PROPOS DES RAISINS DE TABLE PRÉCOCES

Nous avons reçu l'intéressante lettre suivante :

« Votre chronique du 31 décembre, relative aux raisins de table, me suggère les lignes qui suivent. Je vous laisse le soin d'en donner communication aux lecteurs du « Progrès » si vous estimez qu'elles soient susceptibles de les intéresser.

Vous dites fort justement «... il faut arriver sur les marchés, non pas avant les Chasselas d'Algérie, mais immédiatement après, dans les quelques jours qui précèdent les expéditions de Chasselas du Midi ».

Je suis d'accord avec vous sur ce point, mais la solution du problème ainsi posé n'est pas des plus faciles avec les variétés courantes de raisins précoces. Certaines de ces variétés arrivent bien à maturité assez à point pour assurer l'intérim que vous signalez, et le Jaoumet, le Joannenc, diverses Madeleine et autres Perles, peuvent figurer parmi elles ; mais il ne semble pas que, nous plaçant à un point de vue général, leur culture ait donné jusqu'ici des résultats pratiques vraiment intéressants.

C'est que nombre de variétés précoces, c'est-à-dire mûrissant avant le Chasselas ne possèdent vraiment pas les qualités que doivent posséder les raisins de table, car la précocité n'existe pas en fait, pour des raisins venant sur le marché après d'autres raisins, fussent-ils produits en Algérie.

En outre, l'ensemble des plantations actuelles de variétés précoces ne sauraient produire assez de raisins *de table* pour combler utilement le vide existant sur les marchés entre le Chasselas d'Algérie et le Chasselas du Midi.

Il me paraît qu'une variété de raisin blanc déjà très ancienne, mais aussi peu connue que peu multipliée, pourrait intervenir utilement pour le comblement de ce vide en raison de ses précieuses qualités. Peut-être même

pourrait-elle empiéter un peu à la fois sur le domaine du Chasselas d'Algérie et sur celui du Chasselas du Midi en lui faisant occuper des situations variées d'exposition, de sol, de porte-greffes, etc...

Je veux parler du *Sicilien*, mieux connu en Italie et sur les grands marchés internationaux sous le nom de *Panse précoce*. C'est un cépage essentiellement français, malgré son appellation chez nous, qui semblerait lui donner une origine italienne ; son berceau pourrait avoir été la Provence, en tous cas le Midi de la France.

Quoiqu'il en soit, c'est un magnifique cépage produisant un raisin de très jolie présentation, ce que n'ont pas manqué de remarquer les viticulteurs italiens, qui le comptent actuellement parmi les dix variétés de raisins dont la culture est officiellement recommandée en vue de l'exportation des raisins de table. Et c'est avec le Sicilien surtout, que l'Italie concurrence victorieusement sur les marchés extérieurs, nos premiers Chasselas.

C'est dire que ce cépage est déjà assez cultivé chez nos voisins et notamment autour de Rome.

En fait, le Sicilien mûrit ou en même temps ou quelques jours plus tôt que le Chasselas, mais il a sur ce dernier l'avantage de prendre de bonne heure la teinte claire, dorée même, qui flatte les paniers et attire l'acheteur, même si la maturité n'est pas effectivement complète.

C'est un avantage marqué sur le Chasselas, et qui peut permettre une récolte hâtive, spécialement recherchée.

Au surplus, le raisin du Sicilien est beau, de jolie présentation, avec des grains plus que moyens, presque gros, de forme ellipsoïde, agréable à l'œil, ce qui contribue encore à l'attrait que présente ce fruit. Il supporte bien le transport.

Au point de vue cultural, rien ne diminue la valeur des avantages que je viens de signaler à l'actif du Sicilien ; pas de coulure grave à redouter puisque, au contraire, les Italiens passés maitres dans l'art de la présentation des fruits. soumettent celui du Sicilien au ciselage.

Ne vous semble-t-il pas, Monsieur le Directeur, que nos Viticulteurs auraient intérêt à connaître ce cépage susceptible, à mes yeux, de compléter très utilement leur collection actuelle de raisins commerciaux et de fournir un élément de trafic apte à assurer, sur les marchés, l'intérim que signalait justement votre dernière chronique?

A. Bonnet,
Ingénieur agricole
Vice-Président du comité de la Station
Uvale de Montpellier

Le Sicilien, qui d'après les auteurs italiens, n'est pas origınaire de Sicile, l'est-il de la Provence? Pellicot, dans son « Le Vigneron provençal », ne lui connait aucun nom local, mais il le baptise Panse et le qualifie de précoce. Voilà comment a été faite la Panse précoce. C'est un très joli et très beau raisin quand il est mûr, et on ne voit pas pourquoi il a été délaissé chez nous. Peut-être la forme allongée de ses grains, qui les rétrécit, en diminue-t-elle l'abondance apparente du jus à la dégustation? Quoi qu'il en soit, il serait bien de lui faire une place plus grande que celle qu'elle a eue jusqu'ici chez nous. — Rz.

UNE BELLE RÉGION FRUITIÈRE DE L'ARDÈCHE : LA VALLÉE DE L'ÉRIEUX

La vallée de l'Érieux?

Des croupes granitiques du Haut-Vivarais aux falaises calcaires de l'Ardèche provençale, il n'est pas un ardéchois, pas un habitant des plaines du Rhône qui ne connaisse, au moins de nom, ces quelques kilomètres de vallée, une vingtaine à peine, qui constituent une des plus intéressantes régions fruitières du sud-est.

La renommée de ses splendides vergers, couvrant à peine 300 hectares, a franchi depuis longtemps les limites de notre département ; les expéditions de pêches colorées, lourdes et parfumées l'ont portée sur les principaux marchés de France : Lyon, St-Étienne, Paris surtout. De toutes parts, sont venus des arboriculteurs désireux de s'instruire auprès de leurs collègues de l'Érieux qui ont porté la culture du pêcher à un degré de perfection — si la perfection a des degrés — très rarement atteint ailleurs.

Des Ollières à Lavoulte, c'est-à-dire de la dure montagne cévenole au Rhône « courant vers le soleil » le pêcher est roi : il peuple de ses plantations régulières les alluvions de la rivière d'Érieux ; il règne en maître dans la plaine, large et rétrécie tour à tour, escalade les pentes abritées, envahit les derniers vignobles et s'installe familièrement dans les jardins. Tout espace libre, toute parcelle inoccupée, tout terroir à sol favorable l'ont accueilli ou l'accueilleront un jour. Les agriculteurs lui consacrent le principal de leur temps d'un été à l'autre ; le commerce, les transports, toute l'activité humaine, dépendent de lui.

Avec l'aisance, il a apporté dans la vallée beaucoup de pittoresque et d'agrément. Pourtant, les pêcheraies montrent des arbres non plus livrés à eux-mêmes, mais façonnés par la main de l'homme, dirigés, taillés, d'après un modèle qui ne varie guère et ne laisse aucune place à la fantaisie. Mais, pour le profane, comme pour l'initié, cette forme — que je décrirai en détail dans un prochain article — est loin de manquer d'attrait, car elle donne au sujet l'allure d'une fleur épanouie, d'un liseron déployé, et les bras de chaque arbre semblent appeler, pour les retenir, les rayons de soleil.

Qui dira aussi le charme des fruits magnifiques faisant ployer les branches sous leur poids, dès le mois de juin, et alliant leurs rouges variés au vert brillant des feuillages ! C'est cependant au printemps que la vallée de l'Érieux déploie toute sa séduction et, des hauteurs voisines, déroule un étonnant panorama coloré : partout des fleurs d'un rose ici très pâle, là plus avivé, sur des branches teintées de bleu ou de vert par les ingrédients chimiques ; l'ensemble est égayé encore par les bouquets blancs des cerisiers, frères délaissés du pêcher-roi, le vert tendre des jeunes pousses, le bleu atténué du ciel de printemps...

La vallée ne présente qu'une seule trouée vers l'est, là où l'Érieux déverse dans le Rhône les eaux drainées aux pentes des Boutières et au massif volcanique du Mézenc. Ainsi, le vent du Nord — bise en Dauphiné, mistral en Provence — qui courbe si violemment les arbres de la plaine du Rhône, n'a pas de prise sur les vergers de l'Érieux. Grâce à l'abri et à l'exposition, le climat est doux ; c'est la Côte d'Azur ardéchoise, les fleurs s'y épanouissent plus tôt qu'à Bourg St Andéol, à l'extrême sud du départe-

ment ; des spécimens de la flore provençale croissent en pleine terre. Moyennant cela, quoi d'étonnant à ce que les premières pêches mûrissent, dans cette région privilégiée, dès le début de juin !

*
* *

Il semble donc que la nature s'est montrée là particulièrement généreuse, prodigue même de ses dons ; non, cette impression n'est pas tout à fait juste et il serait vain de nier la part considérable qui revient à l'homme dans le merveilleux développement agricole de la région.

Développement agricole ! Transformation, faudrait-il dire. Sait-on, en effet, que les premiers pêchers furent plantés, d'après la chronique, vers 1830, et que les vergers commencèrent à s'étendre vers 1890 ? Auparavant, l'agriculteur de la vallée vivait plus que modestement sur un sol granitique, léger, pauvre, si pauvre qu'il donnait à peine seigle, pommes de terre et châtaignes destinés à assurer une pénible subsistance.

Poussée par la nécessité, la population laborieuse comprit vite le parti qu'elle pouvait tirer du pêcher, de cet « arbre d'or », qu'on croit de complexion délicate et d'exigences immenses, mais qui, en réalité, prospère dans les fonds les moins riches, mais sains, et récompense royalement le maître qui lui accorde les soins voulus.

Quelques hommes, au premier rang desquels on doit citer M. Silas Faugier, le maître initiateur, eurent un extraordinaire amour de l'arbre et dotèrent leurs voisins d'une technique sûre pour la conduite des plantations. Il serait nécessaire qu'on rendît justice un jour à ces chercheurs obstinés et modestes qui, sans conseils, sans modèles, assaillis de critiques, n'eurent, à défaut de profits personnels, que la satisfaction d'établir une méthode raisonnée d'exploitation du pêcher. Ces créateurs de richesse, qui ont fait de la basse vallée de l'Érieux un des plus beaux vergers de France, avaient le sens inné de la recherche, la curiosité des progrès scientifiques, l'audace voulue pour effectuer des essais. Leurs continuateurs ont maintenant l'exemple des bons résultats obtenus et c'est beaucoup ; car, en agriculture, s'il n'est pas nécessaire d'espérer pour entreprendre, il faut réussir pour persévérer.

Ce sont des exemples que l'on vient demander aux arboriculteurs de l'Erieux : leur système de taille et de conduite des arbres est adopté de plus en plus dans la vallée du Rhône, la Provence, le Midi ; on utilise leurs formules de fumures et de traitements antiparasitaires, qu'ils ont souvent perfectionnées, mises au point ; on admire enfin la scrupuleuse honnêteté qui préside à l'emballage et qui a permis à la pêche de l'Erieux de faire prime sur les marchés.

*
* *

Ce succès dans la culture est surtout dû, à mon avis, au fait que l'immense majorité des producteurs de l'Erieux est constituée par de *petits exploitants* : on compte vite, en effet, les exploitations de plus d'un ou deux hectares. Mieux ! A côté du faire-valoir direct qui est la règle, on constate la persistance du *métayage*, collaboration confiante entre le maître, qui fournit le sol et l'arbre, et le colon qui donne son travail tout au long d'une année.

Contrairement à ce qui se passe parfois, cette réussite patiente n'a pas fermé l'âme du paysan de la vallée aux idées d'entr'aide et de mutualité. Dans cette région, les progrès souvent péniblement amenés, les acquisitions

nouvelles, les améliorations, n'ont jamais été jalousement conservées par leurs obtenteurs. Le terrain était donc tout préparé pour l'éclosion d'organismes syndicaux, de crédit, de mutualité, auxquels il n'a jamais manqué de dirigeants actifs et dévoués. Ces associations de tout genre jouent un grand rôle dans la vie rurale de la région et aussi dans le développement des grands organismes départementaux qui les fédèrent.

Voici que, dès le début de 1932, s'est constituée, dans l'Ardèche, la Fédération des Syndicats de Producteurs de fruits, dont la création est l'œuvre de M. Richard, alors directeur des Services agricoles du département.

La vallée de l'Erieux, si spécialisée dans sa production, a compris que la défense et l'amélioration de la production fruitière ne pouvaient être menées à bien que par de grands organismes spécialisés. Des Syndicats de producteurs de fruits, complétant la longue liste des associations agricoles existantes, se sont créés dans toutes les communes intéressées.

Au sein de la Fédération de l'Ardèche, et surtout dans la section des pêches, tout ce qui émane de ces syndicats ne peut être qu'écouté et mis en pratique.

D'ailleurs, est-il d'autres producteurs que ceux de l'Erieux ayant une aussi saine doctrine économique de la production ? Bien avant qu'en France on ne se décidât à abandonner l'hymne à la *quantité*, né de la guerre, pour reprendre la romance à la *qualité*, nos paysans de l'Erieux avaient compris que leur intérêt était d'abord de produire beau et bon ; s'ils ont étendu leurs plantations, ils n'ont cessé d'améliorer la qualité de leur récolte. Voilà encore un exemple dont beaucoup auraient pu s'inspirer !.

Dans la crise actuelle, où il a la juste fierté de pouvoir dire qu'il n'est pour rien, l'arboriculteur de l'Erieux, paraît moins touché que d'autres par les désordres économiques. Il ne néglige d'ailleurs rien pour faciliter l'écoulement de ses produits : présentation absolument impeccable, utilisation de l'emballage « standard », du « plateau », groupage des expéditions, utilisation de vagons frigorifiques. Cette année, il a tenté enfin par l'intermédiaire de la *Fédération nationale des Syndicats de producteurs de fruits*, à laquelle la Fédération de l'Ardèche est affiliée, un profitable essai de répartition des envois sur les grands centres consommateurs de France, afin de décongestionner le marché de Paris.



Comment se présente l'*avenir* pour la vallée de l'Erieux ?

On connaît l'extraordinaire multiplication du pêcher au cours de ces dernières années ; les plantations se poursuivent à une cadence accélérée dans d'autres parties de l'Ardèche, la vallée du Rhône, le Sud-Est, le Midi ; beaucoup d'esprits craignent la surproduction et la mévente.

La vallée de l'Erieux, avec les 45 ou 50.000 quintaux de pêches de sa récolte actuelle, semble avoir atteint le plafond de sa production. Elle semble moins menacée que d'autres zones productrices en raison de ses avantages géographiques, de sa technique perfectionnée, de sa solide armature professionnelle et de sa situation acquise sur les marchés nationaux.

Il n'est pas moins vrai qu'elle reste une région de *monoculture* et, comme telle, exposée à de multiples dangers ; toute autre production a disparu devant le pêcher envahissant : vignes, céréales, pommes de terre, arbres fruitiers divers, etc... La vieille sagesse française qui recommande de « ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier » ne devrait-elle pas être écoutée ?

Mais quelles cultures adjoindre au pêcher ? D'autres arbres fruitiers ? Lesquels ? Quand il s'agira de reconstituer des pêcheraies atteintes du mal de vieillesse, comment pourra-t-on procéder ? On commence à se préoccuper de cette difficulté et à utiliser le prunier Saint-Julien comme porte-greffe du pêcher ; de la sorte, on espère maintenir pendant longtemps la productivité à son niveau actuel. L'avenir ne décevra-t-il pas cette espérance ? et la concurrence des régions « neuves » pour le pêcher ne se fera-t-elle pas bientôt durement sentir ?

La culture des légumes de primeur (pommes de terre hâtives, petits pois, haricots verts, etc...) pourrait facilement être intensifiée dans les sols qui s'y prêtent et constituer à la fois une assurance contre la mévente du fruit et un appoint sérieux aux budgets familiaux.

D'autre part, il n'est pas contestable que des *améliorations*, se traduisant par des bénéfices, peuvent être encore réalisées tant au point de vue *technique* que dans le domaine *économique*.

Aucune critique ne peut être adressée aux praticiens, au sujet de la *forme* donnée aux arbres ; cette forme, qui est l'œuvre des arboriculteurs de la vallée, est essentiellement pratique, simple, raisonnée, *commerciale*, si j'ose dire ; elle dépasse de beaucoup toutes celles adoptées dans les vergers de plein vent de France et, pour cette raison, tend à se généraliser.

Mais pour la *taille* proprement dite, on peut regretter que les tailles d'été ne viennent pas plus souvent compléter la taille d'hiver qui, elle, est parfaite.

Il faudrait aussi accorder une attention particulière à la *fertilisation* du sol et notamment à la nécessité d'alimenter suffisamment l'arbre sans fatiguer ni épuiser le sol en un élément quelconque. On a pu relever de nombreux cas de décalcification complète de la terre là où la fumure a manqué de chaux. La pratique des apports énormes d'engrais chimiques, la théorie du « qui peut le plus peut le moins », doit être abandonnée, car l'époque de la prospérité est révolue. De même, dans ce pays qui ne produit plus de fumier de ferme, ne voit-on pas le danger de l'épuisement du sol en humus et la nécessité de remplacer l'engrais d'étable par les adjuvants organiques voulus ?

Dans la vallée de l'Erieux plus qu'ailleurs, on a recherché les *variétés* les plus hâtives ; mais il existe d'excellentes variétés tardives qui se vendent bien. C'est le rôle de la Fédération des Syndicats de producteurs de fruits de créer — cette création a débuté cette année — des vergers expérimentaux où seront essayées, acclimatées, les variétés nouvelles, les porte-greffes.

Du côté des *traitements*, et on sait que la lutte contre les parasites est la *condition sine qua non* du succès en culture fruitière, il semble bien que la défense individuelle des vergers est supérieurement organisée. Il y aurait lieu, cependant, de généraliser la lutte, d'unifier et de simplifier les méthodes, de tenter la destruction des nouveaux parasites (plomb, mouches des fruits, mineuse du pêcher, etc. .)

En ce qui concerne la *vente des fruits*, il est assez curieux de constater que tout *producteur* de pêches de la vallée de l'Erieux est aussi un *expéditeur* ; toutes les tentatives pour créer des marchés locaux ont échoué, l'habitude étant bien prise d'expédier directement la marchandise dans les grands centres. C'est pour cela que l'emballage requiert tous les soins du producteur, qui a pratiqué la *standardisation*, du fruit aussi bien que de l'emballage, avant que le mot ne fût adopté dans le langage.

Cependant, des progrès restent à réaliser pour l'amélioration des conditions de *transport*, du *groupage* des colis, des *tarifs* et des *délais* de route. Il faudra adopter l'*emballage perdu*, rechercher de nouveaux *débouchés*, continuer l'essai de *répartition des expéditions* sur les grands centres consommateurs, essai commencé cette année avec succès par la Fédération nationale des Syndicats de producteurs de fruits.

Enfin, contre le spectre de la mévente, l'adoption de certaines mesures s'impose et les formules de *coopération* semblent tout indiquées : frigorifiques, chambres froides, sécheries, confitureries, etc... Des organismes coopératifs, créés et gérés avec prudence, seront peut être nécessaires demain.

* * *

Pour ces différentes tâches, l'arboriculteur de l'Erieux a son robuste sens pratique et son esprit ouvert. Il sera aidé, comme par le passé, par les associations professionnelles et les services officiels.

La Fédération des Syndicats de Producteurs de fruits peut aussi constituer pour lui un soutien puissant ; ce groupement lui rend et lui rendra plus encore, dans l'avenir, des services précieux. Il pourra notamment, d'accord avec les Fédérations analogues des autres départements — et il est permis de souhaiter que des organisations de ce genre se multiplient partout — intervenir efficacement pour défendre la production de la pêche contre la concurrence des pays étrangers.

Ce n'est qu'à ces conditions que la vallée de l'Erieux, petit coin de terre ardéchoise, maintiendra sa prospérité et gardera son aimable réputation de beau verger de France.

J. Faure.

FIN 1933 EN BASSE-BOURGOGNE (1)

Cependant que s'achève la fermentation lente des vieux cépages Beaunois, Gamays aux vins connus et appréciés, on s'intéresse aux nouveaux venus, les hybrides producteurs directs.

D'après le rapport du régisseur des vignes expérimentales d'Auxerre, le Seibel 2.003 ne résiste pas à l'humidité du terrain, le 4.955 doit être taillé en gobelet et non à long bois, le Couderc 162-5 mûrit difficilement, le Gaillard 157 ne résiste pas au mildiou, le Seibel 880 résiste, mais manque de vigueur pour nourrir ses nombreux petits raisins.

Le vin du Bertille-Seyve 450 reste foxé.

Le Seibel 2.859 dit « Chasselas-rosé », mûrit difficilement en plein champ et « aoûte » mal ses bois.

Se montrent supérieurs : en blanc Seibel 4.986 et 5.409, en rouge Seibel 5.455.

Au banquet de la Société vigneronne, tous ces vins furent éclipsés par les vins d'Irancy, Auxerre, Epineuil et Chablis avec les crus de Migraine-la-Chainette, Vaudésir. La palme revint à un Chablis 1911.

(1) Notre étude sur les boissons en Grande Bretagne et Irlande (Progrès agricole et viticole 1933, II) a fait l'objet d'un tirage à part expédié contre 5 francs au compte chèques postaux Dijon 5 616, Pierre Larue, Ingénieur agronome à Gurgy (Yonne).

Uni aux vignerons, le Syndicat des vins de l'Yonne avait participé aux fêtes de Mâcon. Son président consola les producteurs : « Et dites-vous bien qu'ils n'en ont pas en Angleterre ».

*
* *

Avec l'approche de Noël, décembre est un mois gastronomique. Un cuisinier délégué de Boulogne-sur-Mer vint à Auxerre enseigner à accommoder le poisson. Il vanta les sauces au vin et remit aux auditrices (la salle était comble à chaque séance) une image intitulée « Santé, gaîté, longévité » éditée par le Comité national de propagande en faveur du vin.

On distribuait aussi dans la salle des prix courants de vin de Chablis. Nous regrettons d'y lire que la feuillette est de 132 litres environ. Il faut écrire 136 litres avec tolérance de 4 litres.

La bouteille bourguignonne est indiquée de 72 à 75 centilitres en moyenne. Pourquoi les trois-quarts de litre tendent-ils les bras aux deux-tiers ?

Les prix de ces vins sont les suivants :

	La feuillette 1929	La bouteille 1928
Bourgogne des environs de Chablis	550 fr.	7 fr.
« Chablis »	740 fr.	9 fr. 50
« Chablis-Vigneron »	925 fr.	10 fr.
« Chablis-Première »	1.375 fr.	13 fr.
« Chablis-Première-Tête »	1.525 fr.	15 fr.

D'après ce barême, le prix de la bouteille serait au moins du centième de celui de la feuillette, laquelle renferme 175 à 180 bouteilles.

Autrement dit, il faudrait 60 litres de vin pour payer bouteilles, bouchons, intérêts et risques pendant une année.

A noter que les vins de 1928 sont cotés plus chers que ceux des années 1923-1924 et 1926. Il y a du Chablis 1923 à 8 francs la bouteille.

Certains crus manquent en certaines années, c'est pourquoi on est conduit à des coupages portant par exemple les noms de « Petit Village », « Bon Village », « Grand Village », « Chablis-Vigneron », « Chablis-Première ». « Chablis-Première-Tête », « Réserve ».

Comment veut on que le consommateur distingue ces termes des désignations de cru ?

Un agrégé de l'Université de Dijon a voulu dresser une carte viticole de la Bourgogne. Le Président des vins de l'Yonne lui a écrit : « Malgré le jugement du Tribunal d'Auxerre, en date du 24 juillet 1929, la « propriété » [viticole] n'est pas encore d'accord sur la délimitation du vignoble de Chablis et sur le droit à l'appellation ».

Pour les vins rouges de Gamay, on parle de 175 francs la feuillette. Leur conservation étant assurée, il y a rarement urgence à les vendre.

*
* *

Le fromage est l'ami du vin. Ses appellations ne répondent pas aux mêmes règles. En octobre 1933, le Tribunal correctionnel d'Auxerre a condamné à 10 francs d'amende un fabricant local de Camembert, non par fausse appellation d'origine, mais seulement parce que le fromage renfermait moins de 36 pour o/o de matière grasse.

L'étiquette portait :

« Camembert haute marque, fabriqué en Bourgogne ».

Nous avons reçu du Midi un «dépliant» pour touriste sur les confins de l'Hérault, du Gard et de l'Aveyron (pays de Causses), qui vante la Grotte des Demoiselles et le fromage de Roquefort.

On y lit en bas de page ce conseil aux touristes : « Donnez la préférence aux restaurants qui comprennent le vin dans le prix du repas ».

Il serait plus efficace de pouvoir écrire : «Tous les restaurants de l'Hérault, du Gard et l'Aveyron comprennent le vin dans le prix des repas».

Quoiqu'il en soit, c'est un bon exemple que de voir marcher de front le vin et le fromage.

Le cuisinier Tonnerrois Henri Chanot rappelait cet automne à propos du pinard :

Il (é)tait bon, l'matin su(r) la route,
Quand on faisait un p'tit cass'croute,
En grignotant un bout d'from'ton ;
Ça réveillait, donnait du ton.
Car ça, faut l'dire, un bout d'fromage (*sic*).
Qui sent fort et mêm'davantage,
Y a pas mieux pour ativer l'goût
Et faire apprécier, l'vin d'cheux nous !

Gurgy-sur-Yonne, décembre 1933

Pierre Larue,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome

QUESTIONS DIVERSES

Le blé et le pain

Du compte rendu des séances de la Chambre d'Agriculture de la Drôme, nous extrayons le passage suivant :

« ... Mais il semble qu'actuellement un fait domine la situation. L'écart de plus en plus grand et de moins en moins justifié entre le prix du blé et le prix du pain. Et nous assistons au scandale de constater qu'en face d'un pain de plus en plus cher se trouve sa matière première, le blé, qui ne se vend que difficilement.

Je me garderai de faire du sentiment, en parlant de cette différence abusive, mais, à côté d'autres inconvénients dont les répercussions sociales ont, justifié jusqu'à ces années dernières, les interventions de tous les régimes qui ont présidé aux destinées de la France, j'en trouve un autre, dont la gravité ne s'est révélée que tout dernièrement. Si nous n'y prenons pas garde, la réputation de peuple mangeur de pain, qui nous était faite justement, risque de ne plus correspondre à la réalité.

Si les gouvernements se sont toujours souciés de voir le pain à un prix abordable, c'est qu'il était admis que son prix conditionnait le coût de la vie ouvrière.

Malgré les habitudes administratives conservées, il n'en est vraiment plus de même aujourd'hui. La variété dans l'alimentation fait des progrès tous les jours dans tous les pays.

Et quoi qu'on dise, la ménagère avisée peut faire des économies en faisant consommer autre chose que le pain.

Quand les œufs sont à 3 francs la douzaine, quand les haricots, le riz, la plupart des légumes secs sont aux prix que vous connaissez, quand les pommes de terres sont à 20 fr. les 100 kilos, croyez-vous franchement que le pain reste la denrée économique par excellence ?

Il se produit d'ailleurs pour le pain, une chose dont nous ne voyons guère d'exemple analogue. Son prix de détail se confond avec le prix de gros Si bien que le cultivateur qui semblerait devoir rester pour de multiples raisons le plus gros consommateur de pain, cesse de l'être autant, mais pour des raisons quelquefois différentes que l'habitant des villes, dont le ravitaillement est plus varié et plus complet. En effet, j'ai parlé de 20 fr. aux cent kilos pour les pommes de terre ; mais même à ce prix, le cultivateur ne trouvait pas toujours acheteur, ce qui, à parité de valeur alimentaire, mettait l'équivalant pain à 0 fr. 65 environ, soit trois fois moins que le cours de la taxe. Pour les œufs, le prix de 2 fr. 50 la douzaine a été touché ; pour les légumes secs, à valeur nutritive comparable, le prix de vente n'atteint pas toujours la moitié du prix du pain. Pour le lait, les fromages à la ferme, la viande sur pied, il en est de même. Et quand à cela nous ajouterons que le pain consommé à la campagne n'est pas toujours de la première fraîcheur et de la meilleure qualité, au point que le corps médical lui-même s'en est ému, ne nous étonnons pas si la consommation diminue.

N.

Vers la surproduction agricole

D'après les statistiques du Ministère de l'Agriculture, la culture du blé, du méteil, de l'avoine, du seigle, de l'orge et du maïs a couvert en France les surfaces suivantes (en hectares) :

Moyenne	1901-1910	13.083.680
Moyenne	1922-1931	10.790.417
Année	1932	10.665.390
Année	1933	10.619.060

Les surfaces accusent donc en 1933 une réduction de 2 millions 400.000 hectares environ soit 19 o/o de moins qu'avant la guerre.

Quant à la production totalisée de ces diverses cultures, elle a atteint (en quintaux métriques) :

Moyenne	1901-1910	166.352.356
Moyenne	1922-1931	147.284.740
Année	1932	163.615.660
Année	1933	176.094.500

Ces chiffres considérés comme records correspondent sensiblement à la production moyenne des années d'avant guerre.

Les Raisins de table

La campagne des raisins pouvant être considérée comme terminée, il nous a semblé utile de rechercher et d'étudier les raisons qui ont motivé l'abstention presque complète de la participation française dans l'approvisionnement d'un marché qui fut de tout temps un de nos meilleurs débouchés.

Les chiffres suivants montrent l'importance relative des arrivages de wagons de raisins de diverses provenances sur la place de Cologne, du 1er août au 15 novembre 1933 :

	Nombre de wagons	pour 100
France	74	8,3
Italie	322	36
Espagne	363	40
Hollande	78	8,7
Bulgarie	42	4,7
Divers	12	1,5

Quels sont les motifs qui ont contribué cette année à faire reculer davantage les exportations de raisins français sur l'Allemagne ?

Ils peuvent se résumer ainsi :

1° Prix d'achat trop élevé à la production ; pouvoir d'achat trop faible sur les centres de ventes allemands.

2° Qualité plutôt défectueuse du raisin français présenté ; emballage non conforme au goût des acheteurs.

3° Faveur incontestable de la clientèle pour les produits concurrents.

4° Situation trop inférieure de nos exportateurs au point de vue tarifs de transports, par rapport aux avantages dont jouissent nos concurrents voisins étrangers.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Assemblée générale de l'Union des syndicats agricoles des Alpes et Provence. — Les délégués des syndicats agricoles, coopératives, caisses mutuelles d'assurances, etc., adhérents à l'Union des Alpes et Provence qui rayonne sur neuf départements, ont tenu leur assemblée générale sous la présidence de M. Gavoty, président de l'Union, assisté de MM. Eymar et Caridel, vice-présidents ; M. Estrangin, secrétaire général ; MM. Salignon, Rabattu, Carles, Tezenas, Elluin, Lugan, Pastour, membres du Conseil.

A la droite de M. Gavoty, avait pris place M. le Maire de Marseille. Dans son allocution d'ouverture, M. Gavoty a souligné la gravité de la situation actuelle du pays, dont la balance commerciale reste déficitaire, où le chômage ne diminue pas, où l'agriculteur voit les prix de vente de ses produits baisser, sans que les charges soient réduites.

Au nom du Syndicat des Producteurs Agricoles de Grasse, M. Léon de Cagnes a présenté un rapport très documenté sur la crise de la culture des plantes à parfum. La mévente due à la concurrence des produits de synthèse, atteint durement les producteurs. Pour remédier à cette situation le Syndicat de Grasse a souhaité une entente très étroite, loyale et durable entre les producteurs et les parfumeurs de la région.

M. Elluin, président de la Société d'Agriculture de Toulon, a étudié la situation de la viticulture et le statut viticole, d'après la loi du 8 juillet 1933 (taxe de rendement, arrêt des plantations, blocage, distillation obligatoire, vins de diffusion, piquettes).

Comme conclusion, il a demandé à l'assemblée de voter le vœu que la viticulture française ne cesse de réclamer : l'aménagement du marché, voté au congrès d'Avignon, tant que l'égalité en charge ne sera pas assurée entre la France et l'Algérie et tant que celle-ci ne sera pas intégralement soumise à la législation de la métropole.

L'Assemblée a voté ces vœux.

De nombreux vœux ont été ensuite présentés, discutés et votés. Ils demandent, notamment, que l'essence délivrée aux cultivateurs pour la motoculture soit exemptée de taxes, que la proposition de loi pour la protection de la soie vienne au plus tôt devant le Parlement, que le canal d'Arles à Port de Bouc soit entretenu, son abandon étant la cause de graves inondations dans la région d'Arles et des Baux.

Après l'adoption d'une proposition demandant que soient combattues certaines dispositions de la réglementation des primes panifiables, M. Lefèvre, Président de la Chambre régionale d'Agriculture de Provence donna son opinion sur la question et après lui, M. Ribot, maire de Marseille, qui déclara que la taxation officielle des blés n'est plus en concordance avec les prix réels payés aux producteurs.

Un vœu fut alors acclamé en faveur des blés français qui possèdent toutes les qualités requises pour donner du bon pain.

Cette séance de travail utile qui s'était déroulée dans une atmosphère de cordiale collaboration, fut levée après que M. Gavoty eut adressé de justes compliments aux rapporteurs.

A 13 heures, un grand banquet servi dans la salle du restaurant Colisée réunit à nouveau les délégués et les personnalités officielles.

Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes. — *Leçons et applications pratiques d'œnologie.* — Une série de cours d'œnologie pratique *méridionale* avec applications aura lieu à la Station œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare à Nîmes, du mardi 30 janvier (9 heures du matin) au samedi 10 février 1934 probablement.

Cet enseignement a pour but de permettre à tous ceux qui produisent, manipulent, vendent ou achètent du vin, de juger *sommairement* aux-mêmes matières premières et produits obtenus de façon à leur éviter erreurs, illégalités ou altérations, susceptibles de compromettre plus ou moins la qualité ou la loyauté. La vinification, la conservation, l'appréciation et toutes questions intéressant les vins du Midi à un titre quelconque y sont donc amplement traitées (programme et réglement moyennant timbre).

On y est admis sans titre ni examen, à tout âge, sur simple demande adressée au Directeur le plus tôt possible pour y retenir sa place définitivement (nombre limité).

A la C. G. V. C. O.

C'est la Confédération Générale des Viticulteurs du Centre-Ouest, qui rayonne sur la Région à bons vins. Elle a tenu à Chinon, à l'occasion d'une exposition des vins du Centre et de l'Ouest, un congrès, dont les résolutions principales sont les suivantes : application des tarifs réduits du P. V. G. 106 à toutes les régions françaises ; protestation contre les mystérieux arrangements en cours avec le Portugal ; que les vins de liqueur du Roussillon, de l'Algérie, de la Tunisie ne soient pas sacrifiés à certains vins de Porto.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Ce n'est pas pendant cette période de fin d'année et d'inventaires qu'il faut s'attendre à un fort mouvement d'affaires dans les Entrepôts parisiens.

Voici quelques prix pratiqués de gros à gros, ces jours derniers sur place. Des vins du Midi, rouges 9°, ont été payés de 125 à 128 fr. ; des 10° de 140 à 145 fr. En produits d'Algérie, des 11° ont été proposés à 165 fr. ; des 12° d'Oran autour de 185 fr. ; des 13° à 205 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares ou quais de Paris.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 25 decemb.	Cours du 1er janvier
8°....................	Pas de cote	En raison des fêtes pas de marché	En raison des fêtes pas de cote
8 à 9°................			
9 à 10°..............			
11°..................			
11 à 12°............			
Rosé, paillet, gris..			
Blanc bourret.......			

Alès. — Bourse de commerce d'Alès. – Cours officiel du 29 décembre. — Section des vins et spiritueux. — Vin rouge aramon, 8°5 à 9°, 80 à 90 fr. ; 9° à 10°, 85 à 100 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier,** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 26 décemb.	Cours du 2 janvier
8°.................	6° à 7°5	Vins rouges, 8°5 à 9°	Pas de cote
9°.................	de 60 à 80 fr.	80 à 90 fr. l'hecto	
10°................	7 5 à 8°5	10° à 11°, 100 à 100 fr.	
11°................	de 90 à 115 fr.	10° à 11°, 100 à 120 fr.	
Rosé		9° moyen, 88 fr.	
Blanc de blanc			

Montpellier. — Nous sommes en pleine trêve des confiseurs. Aussi, au cours de la dernière huitaine, les transactions ont été tellement réduites, que la Commission officielle des cours a renoncé à établir une cotation.

Il en a été de même à la Commission d'établissement des cours de la Chambre d'Agriculture, qui a communiqué la note suivante :

« En raison des fêtes, pas d'affaires, pas de côte. »

Ventes de vins. — Cave coopérative de Montpezat. — 19 décembre : 300 hectos, vin rouge, 10 degrés Malligand, à 100 francs l'hecto ; enlèvement courant février.

Sète — Chambre de Commerce — Bourse de Sète. — Marché du 27 décembre 1933.

Vins rouge, 8°5 à 9°, 80 à 90 fr. l'hecto ; de 9 à 10°, de 88 à 100 fr. ; de 10 à 11°, de 100 à 120 fr.; 9° moyen, 88 fr. ; nu, pris à la propriété ; rosé, blanc, pas d'affaires.

Algérie : rouge vieux, 16,00 à 17 fr. 00 le degré ; rosé, 14 à 15 fr.; blanc, 15,50 à 17 fr. 00 ; rouge nouveau, de 13,50 à 14 fr. 50 ; rosé nouveaux, de 13,50 à 14 fr. 50 ; mutés, tous cépages 13,00 à 14 fr. 00. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteur comptant net.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1933	22 décemb. 1933	29 décemb. 1933
Rouges	—	—	—
Plaine 7° à 8°......	»		
Coteaux 9°5 à 11°5...	140 à 155	Coteaux 90 à 105 fr.	Coteaux 92 à 105 fr. l'hecto
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	»		
Rosés			
Courants 8 à 9°.....	»	Rosés 90 à 105 fr. l'hecto	
Supérieurs 9 à 10°..	»		
Blancs			
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

Chambre d'Agriculture. — Situation d'attente. Prix toujours fermes.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers	:	7.800 hl.	9°6	105 francs.
Près Béziers	:	1.000 hl.	10°4	102 francs.
Près Béziers	:	1.200 hl.	9°8	98 francs.
Près Béziers	:	880 hl.	9°7	95 francs.
Près Murviel	:	100 hl.	10°	100 francs.
Près Perret	:	110 hl.	10°4	115 francs.
Près Murviel	:	150 hl.	10°	98 francs.
Près Murviel	:	120 hl.	10°	105 francs.
Près Thézan	:	233 hl.	9°7	100 francs.
Près Thézan	:	92 hl.	9°9	106 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 30 décembre 1933 :

Vins rouges 1933, de 9,00 à 10 fr. 00 le degrés ; vins rosés, de 8 à 9 degrés, 10 à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de 10 à 11 fr. 00 le degré.

Saint-Chinian. — Cote du 31 décembre. 1933 : vins rouges 1933, 9 à 11 degré 90 à 120 fr.

Olonzac. Vins rouges de 10 à 12°, de 10,50 à 12 fr.; de 11 à 12°, de 11,50 à 12 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne.— Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 30 décembre 1933 : de 8°5 à 9°, de 9,25 à 10 fr.; de 9 à 10°, de 9,50 à 10 fr. 25 ; de 10 à 11°, de 10,00 à 11 fr. 00 ; de 11 à 12°, de 11 à 12 fr. le degré légal.

Narbonne. — Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. – Cours pratiqués du 22 au 28 décembre :

Vins du Narbonnais : insuffisance d'affaires : pas de cote.

Alcools : Sans affaires.

Lézignan-Corbières. — Coures des vins du Minervois et de la Corbière' récolte 1933 :

Minervois de 8°5 à 9°, de 9,50 à 10 fr. 00 le degré ; de 9 à 10°, de 10 fr. 50 le degré.

Minervois et Corbières : de 10° à 12°, de 10,50 à 12 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 23 décemb.	Cours du 30 décemb.
—	—	—	—
8°................	7°5 à 9°	Pas de cote	8°5 à 9°
9°................	11 à 15 fr. 00		de 9,00 à 9 fr. 50
10°................			9° à 10°. 9 à 9 fr. 50
11°................			10° à 11°, 9,50 à 10,50
12 à 13°.............			11° à 12°, 10,50 à 11,50
15°................			le degré

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — **Vins.** — Une vente est signalée à la cave coopérative de Baixas. 1.000 hectos de vin de 12° à 13°, à 12 fr. le degré.

BOUCHES-DU-RHONE.— **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 27 décemb. – Région : rouge, 8°5 à 11°, 9,50 à 11 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 10,50 à 12 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 8,00 à 9 fr. 50 l'hecto-degré.

LOIRET. — **Orléans** (Cote Off. des Court. Asserm.). — Vin rouge Gris Meunier, la pièce nue, de 425 à 500 francs.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue, de 228 litres, 240 à 340 francs.

Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 200 à 300 francs.

(Vins pris à la propriété, tous frais en sus).

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 23 décembre 1933 :

Pas d'affaires.

Oran. — Du 25 novembre 1933 :

Pas de cotations.

ALCOOLS

Alger. — Pas de cotations.

TARTRES

Marché de Béziers du 29 décembre 1933.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate	2 fr. 90 à 3 fr. 00 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	» fr. »» à » fr. »»
— — 20 à 22 o/o —	» fr »» à »,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	» fr. »» à »,»»
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	4 fr 00 à 4 fr. 10

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété. tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 k environ.

Marché tendance plus hésitante.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 2 janvier 1933

	Courant	Février	3 de Mai
Blé	Incoté	incoté	Incoté
Seigle	....	....	.. .
Avoine noire	....	....	.. .
Avoine	46,25 P.	47,50 P.	51,25 P.

New-York, 29 décembre.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (93 fr. 3/4) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2 disponible (93 fr. 3/4) ; bigarré Durum n° 2, disponible incoté

Maïs. — Disponible pour l'exportation 57 7/8.

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 6 à 8

Alger. 23 décembre 1933

Blé tendre colon, 1er choix, 107 à 108 ; 2e choix, 78 à 97. — Blé tendre marchand, 111 à 112. — Blé dur colon, 1er choix, 108 à 107 ; 2e choix, 110 à 109. — Blé dur marchand, 92 à 93 — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 53 à 54 — Orge Maroc logée, 51 à 52. — Avoine, 59 à 60. — Fèves. féverolles 65 à 66 fr. - Foin laitier, 29 à 33. — Foin administratif, 22 à 24, — Paille, 12 à 13.

Oran. — 23 décembre 1933.

Blés durs et tendres, incotés. — Orge, 53 à 54. – Avoine, incotée. — Pois de Hollande et graines de lin, manquent.

GRAINES FOURRAGÈRES

Sauf spécification contraire, ces cours sont établis en francs aux 100 kil.

Brienon (Yonne). — Trèfle violet, 650; dito incarnat, 325 à 350; dito blanc, 600 ; dito hybride, 550 ; luzerne de pays, 500 ; dito de Provence, 600 ; minettes en cosses, 200 ; dito écossées, 500 ; vesces de printemps, 120 ; dito d'hiver, 175.

Le Mans (Sarthe). — Trèfle violet, 775 à 925 ; dito blanc, 675 à 850 ; dito hybride, 600 à 680 ; luzerne de pays, 725 à 750 ; dito de Provence, 780 à 825 ; minettes en cosses, 280 à 300; dito écossées, 480 à 540; vesces de printemps, 90 à 125.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux d'arachide décortiquée ordinaire Coromandel : déc., 39 N. ; janv., 39 N. ; fév., 38.75 N. ; mars, 38 N. ; avril, 38 N. ; mai, 38 N. ; juin, 38.50 N. ; juillet, 38.50 N. ; août, 38.50 N.

POMMES DE TERRE

En francs aux 100 kilos (entre parenthèses date du mois) :

Brienon (Yonne) (29), 30 à 35.

Châteaurenard (B.-du-R.) (28) 55.

Le Mans (Sarthe) (29), Early 33 à 35 ; Beauvais 20 à 22; rondes jaunes 23 à 25; Sarthe-Mayenne, gare départ.

Limoges (Hte-Vienne) (28), Beauvais 21; rondes jaunes 22.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal	91	92,70	94	94,50	—
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique	77	78	79	80	80,50
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	88,50	89,50	90,50	91,50	92
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique	79	80	81	82	82,50
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal	100	101	—	—	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal	90	91	—	—	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique et du Chili	91,50	92,50	93,50	94,50	94,75
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse	91,50	—	—	—	—
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse	121,50	—	—	—	—

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude synthétique et du Chili (départ Sète).

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 92 à 100 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 92,00 à 98 ; sulfate potasse, 48,52, 110 à 115 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 85 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32; sulfate de cuivre crist. 98-99, 145 à 155 ; sulfate cuivre neige, 145 à 155 ; sulfate de fer 24 à 29 superphosphate minéral 14, 26,50 à 29,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 24 au samedi 30 Décembre 1933

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1933		1932		1933	1932	1933		1932		1933	1932
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche ..	—2.0	—5.8	5.4	0.0	»	»	—2.4	—8.4	2.2	0.4	«	»
Lundi	—2.2	—7.2	7.8	2.6	«	»	2.2	—8.6	3.2	—1.6	»	«
Mardi.......	3.8	—6.2	14.8	6.0	»	«	3.8	—3.8	11.8	2.0	«	trac.
Mercredi ...	5.2	1.2	8.2	6.6	»	trac.	5.0	0.8	13.0	6.3	»	«
Jeudi.......	5.0	1.8	7.8	7.4	»	trac.	4.4	0.0	11.2	3.3	«	»
Vendredi ...	2.8	—3.2	6.0	4.4	«	»	1.2	—5.0	4.8	3.9	«	»
Samedi.....	—1.0	—4.2	11.2	4.0	»	»	2.0	—6.2	9.5	—2.2	«	trac.
Total....					»	«					»	«
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	—1.7	—6.2	15.1	2.6	«	»	—6.9	—10.6	3.9	0.1	»	»
Lundi	—4.2	—10.7	16.3	9.4	»	»	—3.6	10.9	5.0	—0.4	«	»
Mardi	1.4	—8.1	17.1	9.9	«	»	»	»	8.9	1.6	«	1.0
Mercredi....	4.0	—0.6	12.0	8.8	«	trac.	3.6	1.0	10.0	2.3	«	«
Jeudi.......	5.7	—1.9	13.5	6.3	«	0.2	5.5	1.4	8.6	4.8	«	»
Vendredi ...	6.2	—3.8	18.8	7.8	»	»	5.1	0.4	12.2	4.0	»	»
Samedi.....	4.6	—3.1	18.3	4 1	«	»	1.2	—1.4	6.0	1 5	«	trac.
Total.. .					»	0.2					»	1.0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	—8.0	—15.2	15.0	0.2	»	»	—8.2	—15.4	6.4	0.6	«	«
Lundi	—13.0	—25.8	16.0	6.4	«	»	—6.0	—19.5	5.3	0.2	«	»
Mardi.......	1.2	—21.1	15 8	6.9	»	trac.	—0.5	—15.8	6.8	1.0	«	0.2
Mercredi....	2.9	—1.8	11.1	6.9	«	1.5	2.7	—8.5	7.4	1.5	»	trac.
Jeudi.......	3.1	—0.4	10.4	5.0	»	»	2.0	—3.1	10.6	3.1	»	trac.
Vendredi ...	1.0	—1.0	14.0	2.9	«	«	«	«	5 0	1.1	»	»
Samedi.....	—0.4	—1.8	15.9	0.0	«	«	0.5	—0 8	10.2	—1.0	»	»
Total					»	1.5					«	0.2
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	—2.2	6.0	13.5	8 8	«	«	—1.4	—6.4	16.8	10.4	3.0	«
Lundi	—2.5	—10.6	15.6	8.1	»	«	5.0	—10 6	19.1	11.6	»	trac.
Mardi.......	0.2	—10.0	15.8	8.2	«	«	1 9	—10.3	16.9	10 7	«	3.1
Mercredi ...	4.0	—2.4	13.0	6 5	»	«	5.2	—5.9	16.1	10.3	»	8.6
Jeudi.......	»	»	12.3	6.9	»	»	6.7	—5.0	17.2	12.9	«	0.1
Vendredi...	—2.5	—6.8	17.7	6.4	«	«	3.8	—5.2	18.8	12.4	«	»
Samedi.....	—3.0	—4 7	17.8	6 9	»	1.2	8.4	—4.0	20.2	13.0	»	7.0
Total....					«	1.2					3.0	18.8
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche ..	—4.6	—9.6	14 2	3.8	»	«	7.3	—4.0	12 9	3.9	«	«
Lundi	—1.7	—9.5	16.9	10.4	«	0.3	4.1	—3.2	12.3	0 5	«	«
Mardi.......	—3.2	—10.4	16.5	12.7	«	«	8.1	—2.8	12 3	—0.8	6.5	»
Mercredi ...	1.2	—4.6	11.4	6.5	»	trac.	9.0	4.9	6.9	0.5	1.6	0 2
Jeudi.......	2.6	0.6	9.8	8.0	»	«	8.0	0.9	7.3	1.5	«	2.6
Vendredi ..	—2 6	—6.2	15 2	8.3	«	»	9 1	0.3	14.0	3.5	»	0 4
Samedi.....	—3.0	—5.4	14 3	11 6	»	1.5	8.5	2.1	15.2	7.9	»	8 5
Total....					»	1.8					8.1	11 7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	—0.6	—3.3	12.7	6 0	»	17 3	»	«	25.1	7.1	»	»
Lundi	3.0	—2.4	17.7	8.6	»	20.8	»	»	19.8	6.0	»	»
Mardi.......	3.7	—0 6	14.7	13 3	»	0.6	«	«	11 7	7.0	«	»
Mercredi ..	6.0	—0.3	»	«	»	11.2	«	»	13 2	8.9	»	»
Jeudi.......	8.6	3 1	13.2	9.2	»	»	«	»	12.2	9.3	»	»
Vendredi ...	15 4	3.9	13.3	11 3	«	«	«	«	13 7	7 2	»	»
Samedi.....	10 0	—0.5	14.6	12 3	«	»	«	«	11.9	9.0	«	»
Total....					«	49.9					»	23.5

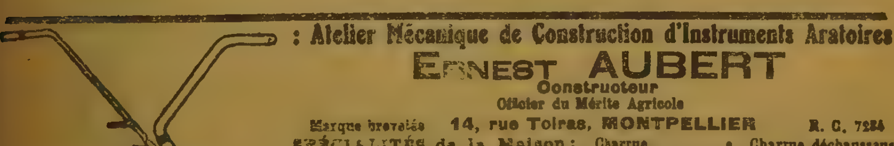
Observations. — Hiver.

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

AVIS A NOS ABONNÉS

Nous prions nos abonnés dont l'abonnement expire le 31 décembre de vouloir bien nous envoyer leur renouvellement pour l'année 1934. Le mode de paiement le plus simple est l'envoi du prix de l'abonnement, soit 45 fr. (75 fr. pour l'étranger) en un chèque postal nº 786 Montpellier ou bien en mandat sur la poste *dont le talon sert de quittance. Envoyer la* bande du journal *ou tout au moins indiquer qu'il s'agit d'un* réabonnement *et inscrire lisiblement* nom et adresse

Nous rappelons que les abonnements continuent jusqu'à réception d'un avis contraire, et nous ferons recouvrer par la poste les abonnements qui ne nous auraient pas été envoyés.



: Atelier Mécanique de Construction d'Instruments Aratoires
ERNEST AUBERT
Constructeur
Officier du Mérite Agricole
Marque brevetée 14, rue Toiras, MONTPELLIER R. C. 7284
SPÉCIALITÉS de la Maison : Charrue e, Charrue déchausseuse
Araire dental à Carrelet, Gratteuse, Bineuse, Brancard, Traineau, Charriot à fumier,
Charrue à défoncer, Bisoc-Mousse, Bisoc-Araire, Trisoc.